



СТРАСТ ЗА ГОТВЕНЕ ОТ 1877

## ПИЛЕ В ГЛИНА С ЕСЕННИ ЗЕЛЕНЧУЦИ



4 порции

### СЪСТАВКИ

1 био пиле  
Морска сол  
Прясно смлян пипер  
Био лимон (сок и кора)  
1 шепа подправки (напр.  
мащерка, градински чай,  
девисил, магданоз)  
4 млади картофа  
2 глави жълто цвекло  
2 лилави моркова  
2 йерусалимски артишока  
1 глава зелен лук  
200 г гръцки **йогурт**  
3 кг грънчарска глина

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С  
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ



### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Загрейте предварително фурната до 200°C със системата за горещ въздух CircoTherm®. Измийте пилето, подсушете го и го намажете цялото с морската сол, пипера и с малко сок и кора от лимон. Измийте подправките, изтръскайте ги от излишната вода и напълнете пилето с всички видове подправки, но само с една четвърт от тях. Почистете зеленчуците.

Поставете четвъртина от глината между листове стреч фолио и я навийте, дебелина 0,5 см Глиненият лист трябва да бъде няколко сантиметра по-голям от пилето във всички посоки. Поставете пилето в средата. Покрийте го равномерно с глинения лист. Запечатайте краищата, като ги прищипвате с пръсти, така че да се получи затворена глинена черупка.

Един след друг увийте зеленчуците в глината. Поставете увитите в глина съставки върху покрита с хартия за печене тава и ги печете приблизително 90 минути във фурната на 180°C със CircoTherm® система за горещ възду. По време на печенето отворете няколко пъти вратата, за да може парата да излезе.

Междувременно почистете пресния лук, нарежете го на колелца и го комбинирайте с йогурта, останалите сок и кора от лимон, сол и пипер, за да пригответе сос за топене.

Извадете пилето и зеленчуците от фурната. Внимателно разбийте с чукче втвърдената глина и сервирайте месото и зеленчуците със соса за топене. Подправете със сол, пипер и останалите подправки.